

赤霞珠干红葡萄酒品种

发布日期：2025-09-24

洛大赤霞珠梅洛混酿干红名庄葡萄酒“洛大”项目始于2003年，当时库奇诺家族决定为150周年纪念创造一款的葡萄酒。洛大结合了传统，家族历史和库奇诺马库尔酒庄独特优雅的葡萄酒。2011年收获2010-2011季冬季降雨充沛，春季气温低，夏季干燥。这导致葡萄产量低，但果实健康，成熟度较好。我们在4月开始采摘红葡萄品种，比往年略晚。红葡萄酒的果实很好，结构完美而和谐，单宁柔和。技术数据葡萄品种：75%赤霞珠-25%梅洛葡萄产区：100%智利迈坡山谷陈酿时间：法国新橡木桶18个月酒精度14°PH值：3.56酸度：6.52克/升含糖量：3.20克/升。上海茗燕教育科技有限公司致力于提供葡萄酒，竭诚为您服务。赤霞珠干红葡萄酒品种

塔玛普拉达赤霞珠马尔贝克混酿干红葡萄酒这款葡萄酒是为了纪念IsidoraGoyenechea她被称为laDamadePlata银色女士。她是我们家族直到第七代的位女性。酿酒师笔记2015-2016季节气候条件罕见。春天很冷，延缓了葡萄的成熟，收获季的强降雨降低了葡萄的产量。然而，我们的酿造团队很好地应付了这种情况，酿出了不同品种产地特色质量的葡萄酒。根据这些条件，我们的葡萄酒具有良好的天然酸度，白葡萄酒新鲜，酒精含量较低，红葡萄酒优雅，带有强烈花香和果香。赤霞珠干红葡萄酒品种上海茗燕教育科技有限公司致力于提供葡萄酒，有需求可以来电咨询！

酿酒过程这款葡萄酒100%的葡萄来自布因BUIN一个非常特殊的葡萄园，它种植着酒庄的比较好的赤霞珠葡萄。手工采摘后，葡萄在酒窖内进行严格挑选，再低温7°C-44.6°F浸渍一周，然后在25°C-77°F的温度下开始发酵12天，两周时间进行发酵后的浸渍，用于很大程度的提取颜色和香气。之后，所有的葡萄酒被转移到第二次使用的法国橡木桶中陈酿12个月并在桶中进行充分的乳酸发酵。经过这段时间的橡木桶陈酿后，葡萄酒被转移到不锈钢罐中稳定，装瓶。

InSitu原地酿酒师珍藏干红佳美娜2017采摘和品种手工采摘：100%佳美娜酿酒师：HoracioVicente气候和土壤种植在阿空加瓜山谷海拔870米的葡萄，受到白天温暖阳光的照射和安第斯山脉徐徐凉风的吹拂，使得葡萄能够温和的生长，酿造出与众不同，更具优雅个性的葡萄酒。加工过程手工采摘挑选的葡萄，在恒温的不锈钢桶26°C中发酵并浸泡16天，50%的葡萄酒保存在不锈钢中，50%的葡萄酒在225升法国和美国橡木桶中陈酿。装瓶后，该葡萄酒还要在酒窖陈酿至少3个月。数据分析酒精度：13.5%vol.总酸度：5.0克/升(酒石酸)酸性挥发0.46克/升(醋酸)pH：3.72含糖量：2.8克/升*分析数据可能因生产批次不同而改变口味浓烈的胭脂红。红色水果、香料和巧克力香气。深色水果和森林气味与成熟的单宁的结合。食物搭配建议这款时尚的葡萄酒搭配辛辣的印度美食或辣椒烧肉会让人回味无穷。适用温度在16°到17°C之间。葡萄酒，就选上海茗燕教育科技有限公司，用户的信赖之选，有想法可以来我司咨询！

百诗南[CheninBlanc]可酿成非常多类型的葡萄酒。蜂蜜·湿麦秆·苹果白诗南是法国卢瓦尔河中段的葡萄品种，种植于下游慕斯卡德产区的勃艮第香瓜品种和上游的长相思之间。该品种能酿造在各种甜度下都保持结构紧致、能长久陈年、风味独特的葡萄酒。贵腐霉的卢瓦尔河白诗南，可以酿出如武夫赖(Vouvray)酒一样相当出彩且能长久陈年的甜白葡萄酒，也能酿成微带蜂蜜味、干型、无气泡、时而有橡木味的酒，还能在索米尔(Saumur)和武夫赖等产区酿出一些相当有风格的起泡酒。白诗南在其他产区常遭误解。在美国加利福尼亚州和南非，白诗南的种植相当普遍，常被酿成非常普通的干白葡萄酒，传统上被称为Steen[南非开普地区的白诗南，特别是老藤的白诗南所酿之酒，居于世界上伟大的白葡萄酒之列。上海茗燕教育科技有限公司是一家专业提供葡萄酒的公司，欢迎您的来电哦！赤霞珠干红葡萄酒品种

上海茗燕教育科技有限公司致力于提供葡萄酒，有需要可以联系我司哦！赤霞珠干红葡萄酒品种

原地珍藏赤霞珠2017酿酒师奥拉西奥先生选择了葡萄园中比较好的土地来捕捉他们独特的香气，为每种酒都营造出独特和优美的体验。采摘和品种手工采摘:100%赤霞珠气候和土壤这款赤霞珠将海拔920米Paidahuen山坡和阿空加瓜河岸上的葡萄结合在一起。这种来自山坡结构良好的红色果实的单宁，和来自河床边柔和优雅的单宁的结合，为我们提供了一个充满微妙芳香和个性的葡萄酒。加工过程手工采摘，在28度恒温的不锈钢桶中发酵浸泡20天，然后70%陈酿于225升的法国橡木桶，另30%陈酿于美国225升橡木桶，陈酿时间12个月数据分析酒精度:13,5%vol.总酸度:5.5克/升(酒石酸)pH:3.63含糖量:3.3克/升口味深红色。腌制的黑醋栗、樱桃、白色水果和黑胡椒味。大量优雅橡木和完美融合的单宁营造出悠长典雅的感觉。食物搭配建议精美的葡萄酒适合搭配的羊肉菜肴或简单的烤肉排。适合在16°到18°C之间饮用。窖藏:2至5年，现在是比较好饮用时间。赤霞珠干红葡萄酒品种

上海茗燕教育科技有限公司分公司属于食品、饮料的高新企业，技术力量雄厚。是一家有限责任公司（自然）企业，随着市场的发展和生产的需求，与多家企业合作研究，在原有产品的基础上经过不断改进，追求新型，在强化内部管理，完善结构调整的同时，良好的质量、合理的价格、完善的服务，在业界受到宽泛好评。公司始终坚持客户需求优先的原则，致力于提供高质量的红葡萄酒，白葡萄酒，气泡酒，进口葡萄酒。茗鸢廊以创造高品质产品及服务的理念，打造高指标的服务，引导行业的发展。